

Tízórai

Ebéd

Uzsonna

| Hétfő | Kedd | Szerda | Csütörtök | Péntek |
|---|--|---|--|---|
| <p>Tea szőlőcukorral Házi zöldségkrém (10) Puffasztott rizs (ripsz-ropsz)</p> <p>EN:123 ZS:2,1 TZS:0,6 FH:2,3 SZH:22,1 CK:4,8 SO:0,9</p> | <p>Tea szőlőcukorral (12) magyaros margarinkrém Abonett</p> <p>EN:229 ZS:18,5 TZS:5,8 FH:2,2 SZH:12,6 CK:3,8 SO:0,5</p> | <p>Rizs ital margarin Puffasztott rizs (ripsz-ropsz)</p> <p>EN:237 ZS:6,5 TZS:1,3 FH:2,4 SZH:41,7 CK:9,8 SO:0,2</p> | <p>Tea szőlőcukorral Cukkínikrém Gluténmentes kenyér</p> <p>EN:272 ZS:6,4 TZS:1,7 FH:3,8 SZH:47,9 CK:5,9 SO:2,1</p> | <p>Tea szőlőcukorral Soproni felvágott margarin Puffasztott rizs (ripsz-ropsz)</p> <p>EN:191 ZS:9,6 TZS:3,2 FH:5,2 SZH:20,2 CK:4,2 SO:0,7</p> |
| <p>Görög raguleves "Tejben dara" rizsitalból Kakaó szórat szőlőcukorral</p> <p>EN:555 ZS:12,2 TZS:4,3 FH:13,7 SZH:93,5 CK:57,9 SO:2,1</p> | <p>Csontleves tésztával (9) Húsgombóc (3) Kapor mártás Főtt burgonya (12)</p> <p>EN:498 ZS:11,0 TZS:4,6 FH:21,1 SZH:73,5 CK:3,8 SO:4,8</p> | <p>Zellerleves (9) Zöldfűszeres csirke ragu Rizs köret</p> <p>EN:466 ZS:12,6 TZS:1,9 FH:24,8 SZH:60,9 CK:1,3 SO:4,4</p> | <p>Köménymag leves Sertés pörkölt Kerti vegyesfőzelék</p> <p>EN:420 ZS:24,4 TZS:5,6 FH:14,4 SZH:34,1 CK:8,8 SO:3,0</p> | <p>Karalábé leves (9;12) Zöldséges szárnyasrizseshús Csalamádé (10;12)</p> <p>EN:392 ZS:6,3 TZS:1,1 FH:17,8 SZH:65,8 CK:1,2 SO:1,5</p> |
| <p>Mátrai csemege szalámi margarin Gluténmentes kenyér</p> <p>EN:334 ZS:14,1 TZS:5,8 FH:6,6 SZH:43,4 CK:2,0 SO:1,9</p> | <p>Sárgarépás margarin Gluténmentes kenyér</p> <p>EN:322 ZS:13,6 TZS:5,0 FH:3,2 SZH:44,9 CK:1,9 SO:1,4</p> | <p>Szendvics sonka margarin Gluténmentes kenyér</p> <p>EN:275 ZS:6,7 TZS:2,7 FH:7,5 SZH:44,4 CK:2,5 SO:2,1</p> | <p>Tonhalkrém (4;10) Abonett</p> <p>EN:190 ZS:13,6 TZS:4,2 FH:7,0 SZH:9,3 CK:0,2 SO:0,4</p> | <p>Házi szárnyaskrém Gluténmentes kenyér</p> <p>EN:233 ZS:2,6 TZS:1,5 FH:7,0 SZH:43,5 CK:1,9 SO:1,4</p> |

Az étlap változtatásának jogát fenntartjuk. Módosítást kizárólag a minőség legmagasabb biztosítása érdekében eszközölünk. Tápanyagtartalom jelölés magyarázata:
EN (számított energia; kcal/adag), **ZS** (zsír; g/adag), **TZS** (telített zsírsav; g/adag), **FH** (fehérje; g/adag), **SZH** (szénhidrát; g/adag), **CK** (cukor; g/adag), **SÓ** (só; g/adag)
 Allergének: 1 - Glutén; 2 - Rákkfélek; 3 - Tojás; 4 - Halak; 5 - Földimogyoró; 6 - Szójabab; 7 - Tej, laktóz; 8 - Diófélék (mandula, mogyoró, diófélék, pisztácia); 9 - Zeller;
 10 - Mustár; 11 - Szezám; 12 - Kén-dioxid, szulfidok; 13 - Csillagfűrt; 14 - Puhatestűek. * - édesítőszer tartalmaz.